EPIC Event Center
Pančevacki Put br.2, Palilula, Beograc
tel. +381 65 4 713 613
e-mail: info@epicevents.rs
www.epicevents.rs

EPIC FULL FLAVOR

PONUDA PIĆA:

VODE:

- AQUA VIVA NEGAZIRANA VODA
- KNJAZ MILOS GAZIRANA VODA

SOKOVI:

- RAUCH PREMIUM JABUKA
- RAUCH PREMIUM JUICE
- RAUCH PREMIUM BOROVNICA
- RAUCH PREMIUM ANANAS

PRIRODNI SOKOVI:

- LIMUNANA
- SASSY WATER

GAZIRANI SOKOVI:

- COCA COLA
- BITTER LEMON
- TONIC WATER
- FANTA

PIVA:

- STELLA ARTOISE
- JELENA PIVO

VINA (3 ETIKETE PO IZBORU KLIJENTA):

- NIJEMCEVIC - ILIC BELO
- NIJEMCEVIC – ILIC ROSE
- NIJEMCEVIC – ILIC CRVENO
- LAGUM TRAMOSLJANIN SOVA - BELO
- LAGUM TRANOSLJANIN HARMONIKA - ROSE
- LAGUM TRAMOSLJANIN MARKANTAN - CRVENO
- SANTO ISIDRO PEGOES BELO VINO

- SANTO ISISDRO PEGOES ROSE VINO
- SANTO ISISDRO PEGOES CRVENO VINO

PENUŠAVAC:

- BOTTEGA GOLD PREMIUM

SPIRITS:

- GRANTS/BALLANTINES/JOHNNIE WALKER
- SMIRNOFF/ABSOLUT/SKYY PREMIUM
- MARTINI
- CAMPARI
- APEROL
- JEGERMEISTER
- GORKI LIST
- GORDON`S GIN/HENDRIKS GIN/BEEFEATER GIN
- RAKIJA OGNJENA DUNJA
- RAKIJA OGNJENA SLJIVA
- RAKIJA OGNJENA KAJSIJA
- PAUNOVA VILJAMOVKA 7 GODINA
- PAUNOVA TRAVARICA 7 GODINA

KOKTELI:

- BLUE LAGOON
- MOHITO
- MAI TAI
- COSMOPOLITAIN
- CHERRY BITARIGNA
- JE P`EU
- APEROL SPRITZ

TOPLI NAPITCI (BARISTA SERVICE):

- ESPRESSO
- LATTE
- CAPUCCINO
- AMERICANO
- NESS FRAPPE
- CRNA KAFA – DOMACA
- IZBOR CAJEVA – KUCA CAJA
- KUVANO VINO SA KARANFILICEM I VANILOM

EPIC Event Center
Pančevacki Put br.2, Palilula, Beograc
tel. +381 65 4 713 613
e-mail: info@epicevents.rs
www.epicevents.rs

PONUDA HRANE:

HLADNA PREDJELA:

- PARMA PRŠUT – ITALIJA
- NJEGUŠKI PRŠUT – SA NJEGUŠA
- NJEGUŠKI POLUTVRDI SIR
- PROLEĆNE ROLNICE SA MESOM KOLENICE – SWEET CHILLI SAUCE, BLAGI REN SOS
- IZBOR SIREVA SA PLEMENITIM PLESNIMA, GROŽĐE, CRNE MAMUT MASLINE
- PILEĆA SALATA SA SALATNIM KREMOM I KISELI JABUKAMA
- ITALIJANSKA SALATA
- GARLIC BREAD
- CEASAR ROLL MINI TORTILJE

SUPE, ČORBE I POTAŽI (JEDNA PO ŽELJI KLIJENTA)

- TELEĆA ČORBA – PRILOG LAGER PAVLAKA-ŽUMANCE
- PILEĆA SUPA SA KNEDLAMA OD GRIZA
- JUNEĆA SUPA SA REZANCIMA
- VOJVOĐANSKA JAKA SUPA SA TRI VRSTE MESA I REZANCIMA
- POTAŽ OD PEČURAKA SA AROMATIČNIM KRUTONIMA
- POTAŽ OD BUNDEVE SA ULJAM LANA I PREPEČENOM GOLICOM
- POTAZ OD BROKOLIJA SA PAVLAKOM
- PARADAJZ ČORBA SA MOZARELLA KUGLICAMA

TOPLA PREDJELA (TRI PO IZBORU KLIJENTA):

- PENNE ARRABIATA – PELAT, BOSILJAK, BELI LUK, PARMEZAN
- LASAGNA (SA JUNEĆIM RAGUOM, VEGETARIAN)
- SWEET CHILLI KRILCA – PACOVANA U VODKI I SENFU
- PENE-SPAGHETTI (BOLOGNESE, CARBONARA, QUATRO FORMAGGI, ARABIATTA
- CAPONATA – MIX GRILOVANOG POVRCA SA BOSILJKOM, MASLINOVIM ULJEM, PARADAJZOM,..
- GRATINIRANE PALAČINKE SA ŠUNKOM, JAJIMA I PAVLAKOM
- RIŽOTO SA POVRĆEM, MORSKIM PLODOVIMA, PILETINOM I LOSOSOM
- POHOVANI CARSKI SAMPINJONI SA TARTRAR SOSOM
- KINESKA PILETINA SA PIRINČEM I SOJA SOSOM
- TEMPURA POVRCE – POH OD BRASNA I LEDENE VODE, SA OYSTER, SECHUAN ILI SOYA SOSOM

GLAVNA JELA (ČETIRI PO IZBORU KLIJENTA):

- ROSTILJ SEFA KUHINJE : BELA VEŠALICA, ROSTILJSKA DIMLJENA KOBASICA, AROMATIČNI PILEĆI FILE, COCKTAIL PLESKAVICE, ĆEVAPI
- AUSTRIJSKI WURST SA KAČKAVALJEM
- PILEĆI SOTE STROGANOFF, SA PIRINČOM I PARMEZANOM
- JUNEĆI GULAŠ SA NJOKAMA U PAVLACI
- TERIJAKI JUNETINA SA POVRĆEM
- SPORO PEČENI SVINJSKI FILE SA SOSOM OD SUVIH ŠLJIVA
- MINI KARAĐORĐEVE ŠNICLE
- MINI BEČKE ŠNICLE
- PILETINA U SOSU OD PAVLAKE I PARMEZANA
- LOVAČKI GULAŠ SA ŠAMPINJONIMA I VINOM
- SOTE U SOSU OD ŠAMPINJONA I PAVLAKE, SA PALENTOM
- LIGNJE NA ŽARU SA DALMATINSKOM GARNITUROM
- ROLAT STEFANI
- CORDON BLUE
- DRINSKA PASTRMKA NA ŽARU, SA KISELIM KROMPIROM

SALATE (TRI PO IZBORU KLIJENTA):

- SEZONSKA SVEŽA SALATA (BAŠTA SALATA NA LEDU)
- COBB SALATA (PARADAJZ, KRASTAVAC, COUS COUS, JAJA)
- VITAMINSKA SALATA
- ICEBERG SALATA SA BLAGIM ACETTO BALSAMICO DRESSINGOM
- IZBOR ZELENIH LOLA ROSSO-BIANCO SALATA
- CAPREZE SALATA (PARADAJZ, MOZZARELLA, MASLINOVO ULJE, BOSILJAK)

PECIVA:

- DOMAĆE PEČENI BELI-CRNI HLEB
- DOMAĆE PEČENI BELI-CRNI HLEB SA POSIPOM
- DOMAĆE PEČENI BELI-CRNI INTEGRALNI HLEB

CENA PO OSOBI BEZ PDV-A: 30EUR

U slučaju da naznačite goste koji se hrane hrono, vegan, vegetarijanskom ishranom, ili poste – pripremamo specijalne obroke za naznačeni broj zvanica. Svi elementi su uklopivi u skladu sa željom klijenta, pa vas molimo da se obratite menadžeru prodaje za moguće kombinacije i korekcije u skladu sa vašim afinitetima i navikama u ishrani. Sve namirnice su i klase i pripremaju se neposredno pre serviranja. Normativ je 1000g po osobi

Piće se služi po sistemu open bar
ukupan zakup sale: 8h (opciono duže ili kraće)